

REVETLLA DE CAP D'ANY

2017-2018



A l'arribar i per fer boca, unes petites **degustacions**:

**Crema de Nècores calentona ,
Poma caramel·litzada amb foie fresc a les brases i
Una vieira farcida mar i muntanya**

de **primer plat**:

Amanida de llamàntol, llagostins i mango
amb la seva vinagreta de gingebre i una salsa de corall

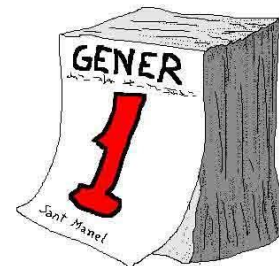
de **segon plat**:

Filet de vedella a la brasa amb bufanda de bacon

amb xips de carxofes, saltejat de bolets
i una reducció de Pedro Ximénez



Postres especials Cap d'Any



Begudes:

Tot marinat i remullat amb:
Cava Brut Nature Espais Mont-Bell
Reserva de 24 mesos de criaça, de bombolla fina i persistent
amb una bona acidesa que convida a gaudir-lo

Per acabar el sopar, **café natural** i una **selecció de licors**.

Bossa cotilló i raïm de la sort per estrenar l'any nou.

Tot amenitzat pel grup de **Disc-Jeys**
"CHOFERES"

Servei de begudes durant el Ball

A la mitja part del ball, us delectarem amb una boníssima
xocolata desfeta amb melindros
per poder seguir la marxa i entrar a l'any 2018 amb felicitat i alegria.



PREU: 125 € (iva inclòs)

Disposem d'un Menú infantil pels petits de la casa menors de 14 anys (50 €, iva inclòs)
(Una mica d'aperitiu, Llagostins planxa i llenguado a la romana, Filet de vedella a la brasa Patates)